Disfrutar
Vol. 2

ABALON
BOOKS



Oriol Castro,
Eduard Xatruch
y Mateu Casañas

Fotografías de Francesc Guillamet

© ABALON CONTENT 2023 - DISFRUTAR. VOL. 2 | 1

Descripción

Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas nos ofrecen el segundo volumen de la multipremiada obra dedicada a Disfrutar, su célebre restaurante de Barcelona.

Retrospectiva 2018-2020. *Disfrutar Vol. 2* muestra los siguientes pasos y la evolución -durante un periodo de evidentes cambios globales– de un restaurante único que ya ha creado un estilo propio y escuela para muchos.

Vanguardia culinaria mundial. Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas continúan sorprendiendo por su arrolladora capacidad creativa, ahora con la publicación de su *Catálogo 2018-2020* y algunas de las técnicas y conceptos más admiradas por profesionales y aficionados.

Uno de los mejores restaurantes del mundo. Disfrutar se ha posicionado como uno de los restaurantes más creativos del mundo. Favorito habitual en los rankings globales, continúa escalando hasta el puesto nº 2 en la lista The World's 50 Best Restaurants de 2023.

Un método creativo único. Su fijación por la creatividad y autoexigencia les lleva a catalogar una media de 80 nuevos platos cada año, de los que este volumen selecciona 96 favoritos del período 2018-2020, siempre soportados por técnicas y conceptos de creación propia.

También en formato audiovisual. Como novedad, algunas de las recetas y técnicas incorporan un código QR que enlaza con el vídeo de su ejecución. Los nuevos Hojaldres sin harina y Crujientes al microondas, y parte de sus clásicos como las Masas fritas, en otra dimensión.

Colaboradores de prestigio y edición multipremiada. *Disfrutar Vol. 2* llega con el mismo formato y el mismo equipo -incluyendo fotografías de Francesc Guillamet y dirección de arte de Zoo Studio– que su predecesor, avalado por numerosos galardones nacionales e internacionales, destacando el Premio Nacional de Gastronomía 2021.

Edición internacional. El lanzamiento mundial incluye una edición simultánea en inglés, atendiendo el éxito internacional que ya obtuvo *Disfrutar Vol. 1* y el interés despertado por una nueva entrega.

La esperada continuación de una ambiciosa obra que se ha convertido en referente de las ediciones de gastronomía, a cargo de uno de los restaurantes más deseados del momento.

Sinopsis

Tras la publicación del multipremiado primer libro del restaurante, *Disfrutar Vol. 1*, en este segundo volumen **Oriol Castro**, **Eduard Xatruch** y **Mateu Casañas** nos ofrecen la continuación de una ambiciosa obra editorial, dedicada a su aclamado restaurante de Barcelona, ahora correspondiente a los siguientes pasos vividos durante el periodo 2018-2020 y que acompañan de su personal testimonio sobre esos años repletos de evidentes retos.

Disfrutar Vol. 2 muestra la evolución de un restaurante creativo en todos sus ámbitos que sigue marcando el paso de la vanguardia culinaria mundial y que ya ha creado estilo propio y escuela para muchos. Esta nueva entrega está también dedicada a un imponente Catálogo creativo tanto por la ingente creación de nuevos platos –de los que este volumen selecciona 96 recetas que ya son grandes éxitos– como por el desarrollo de técnicas y conceptos genuinamente innovadores, ahora también disponibles en formato audiovisual a través de códigos QR. Una obra culinaria colosal de un restaurante que no deja de crecer ni sorprender y que pese a tan corta andadura atesora ya un palmarés espectacular.





Contenido:
Parte I – Libro Disfrutar Vol. 2

Al lector
1. Siguientes pasos
2. Espacio
3. Equipo
4. Sala y servicio
5. Vino y otras bebidas
6. Oferta gastronómica
7. Aprender, compartir, disfrutar
8. Nuevos proyectos
9. Lecciones de una pandemia
Agradecimientos
Sobre los autores



Parte II – Archivador con recetas

Catálogo 2018-2020
Recetas: 96



Extracto del prefacio de los autores
Al lector

"Con enorme satisfacción nos complace presentar el segundo volumen de Disfrutar, un reflejo del esfuerzo y del trabajo que desempeñamos día a día en nuestro restaurante y prueba de que nuestro impulso creativo sigue vivo y generando nuevas ideas.

Esta nueva obra comprende el periodo 2018-2020 y es una selección de nuestras novedades y éxitos, compilados en un archivador que en sus 326 páginas contiene 96 recetas catalogadas y 182 imágenes. Asimismo, en este libro, encontrareis la progresión del restaurante en cuanto a espacios, personas, sala y servicio, bodega, oferta gastronómica, viajes y reconocimientos y, excepcionalmente, nuestra hoja de ruta para navegar en los tiempos del covid-19 durante el 2020. Como novedad, en alguna de las recetas hemos añadido códigos QR que enlazan con el video de su ejecución."

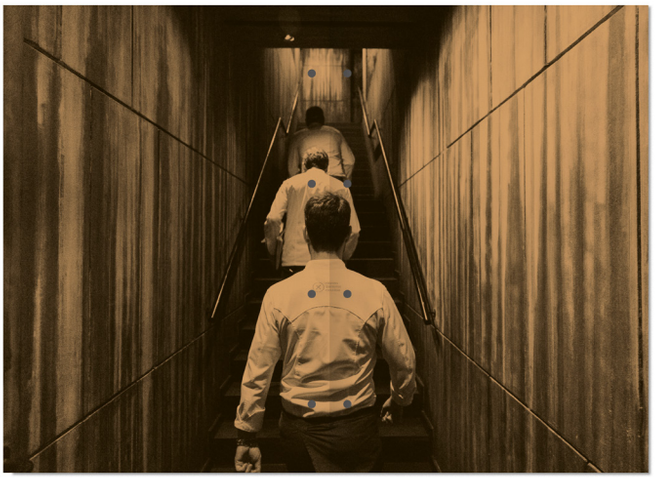
Sobre Disfrutar Vol. 1

Disfrutar es una ambiciosa obra editorial de Abalon Books y CXC Chefs, cuya primera entrega *Disfrutar Vol. 1* ha sido galardonada por la Real Academia de Gastronomía con el **Premio Nacional de Gastronomia 2021** a la Mejor Comunicación Gastronómica, uno de los cinco reconocimientos nacionales e internacionales que ha obtenido, algo sin precedentes:

- **Premio Nacional de Gastronomía 2021**
  a la Mejor Comunicación Gastronómica.
- **Premio Expansión - Fuera de Serie Gourmet 2021**
  al Mejor Libro Gastronómico.
- **Premio ADG Laus 2022**
  Bronce en la categoría de Diseño Gráfico Editorial.
- **Design & Art Direction - D&AD Awards 2022**
  Shortlist Book Design.
- **Art Directors Club of Europe - ADCE 2022**
  Silver Award Editorial Design.



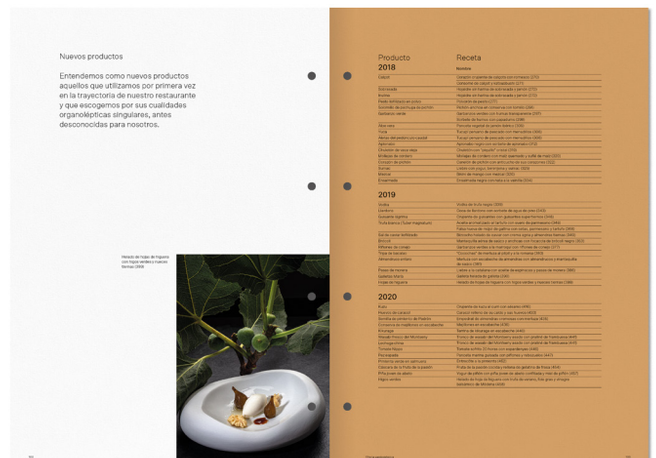
Avance interior: Libro. Disfrutar

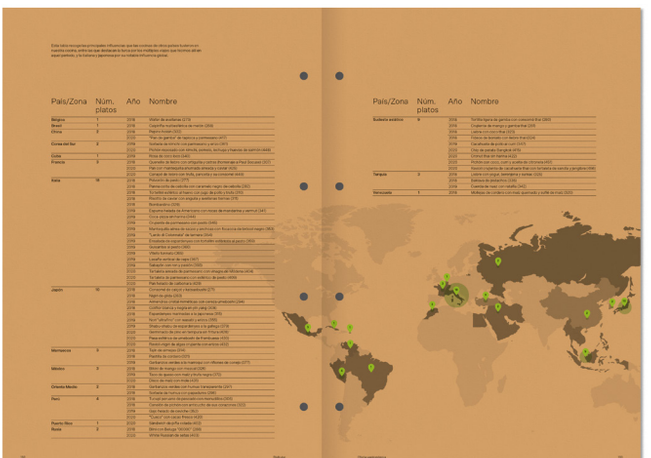






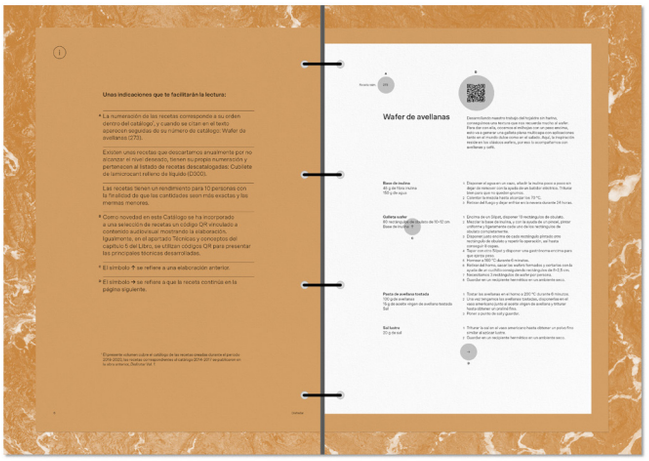


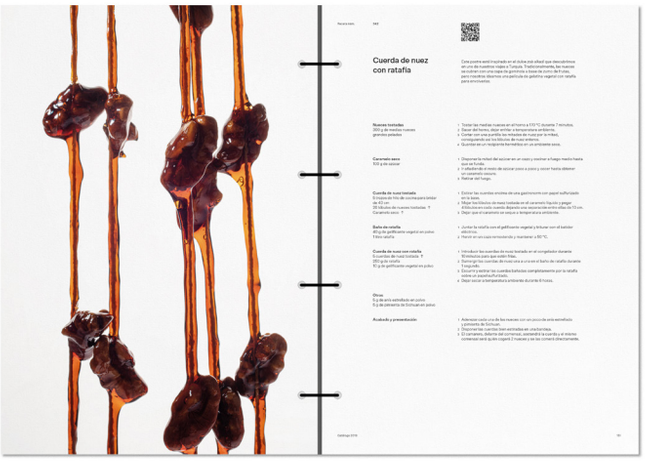


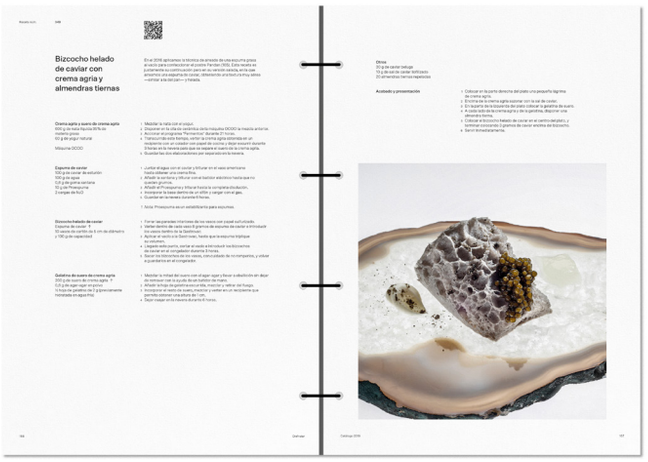


© ABALON CONTENT 2023 - DISFRUTAR. VOL. 2 | 4

Avance interior: Disfrutar. Catálogo 2018-2020















PÁGINA DE EJEMPLO. DISEÑO A TAMAÑO REAL

Tartaleta aireada de parmesano con vinagre de Módena

Durante el año 2020 desarrollamos la técnica de crujientes al microondas, a partir de la cual surgieron distintas elaboraciones, como se puede ver en las siguientes recetas. En este caso, la aplicamos para hacer una espuma de queso con clara de huevo y poca harina que da como resultado una tartaleta crujiente y ligera.

Suero de queso parmesano
300 g de queso Parmigiano Reggiano
300 g de agua

1. Cortar el parmesano en trozos pequeños y triturar el parmesano en el vaso americano hasta que quede fino.
2. Hervir el agua indicada, añadir el parmesano triturado, remover y dejar infusionar al lado del fuego durante 40 minutos, removiendo cada 5 minutos.
3. Pasar por colador fino y dejar decantar en un recipiente alto y estrecho durante 24 horas en la nevera.
4. Sacar la grasa superior y guardar para otros platos.
5. Guardar el suero de parmesano (parte inferior) obtenido en la nevera.

Espuma de parmesano
250 g de suero de queso parmesano ↑
150 g de clara de huevo pasteurizada
70 g de harina de trigo
0,4 g de goma xantana clear
3 g de lecitina de soja
47 g de dextrina de trigo
2 cargas de N_2O

1. Mezclar el suero de parmesano con la xantana y triturar con la ayuda de un batidor eléctrico hasta que no queden grumos.
2. Añadir a la mezcla anterior el resto de ingredientes, excepto la clara, y triturar bien hasta obtener una mezcla homogénea y sin grumos.
3. Añadir por último la clara de huevo y mezclar.
4. Introducir en el sifón, cerrar y cargar con el gas.
5. Guardar en la nevera durante 3 horas.

Tartaletas aireadas de parmesano
Espuma de parmesano ↑
10 moldes de silicona rectangulares de 4,5×2,5 cm y 0,5 cm de altura

1. Llenar los moldes con la espuma de parmesano.
2. Cocer en el microondas a 900 W durante 1 minuto, y durante 2 minutos más, a media potencia.
3. Dejar enfriar a temperatura ambiente y desmoldar.
4. Con la ayuda de unas tijeras, recortar las imperfecciones de los bordes de la tartaleta formada.
5. Guardar en un recipiente hermético en un ambiente seco.

Crema montada de Parmesano
100 g de queso Parmigiano Reggiano
250 g de nata líquida 35% de materia grasa
Sal
Pimienta negra recién molida

1. Cortar el parmesano con la corteza en trozos pequeños y triturar en el vaso americano hasta obtener un polvo fino.
2. Añadir la nata en el vaso americano y triturar cociendo a 80 °C durante 7 minutos.
3. Poner a punto de sal y pimienta negra recién molida.
4. Colar y guardar en la nevera durante 24 horas.
5. Transcurrido este tiempo, montar la crema de parmesano hasta obtener una textura de chantilly.
6. Introducir en una manga pastelera con boquilla rizada pequeña y guardar en la nevera.

Otros
Limón
20 esferas de Caviaroli de Módena

Acabado y presentación

1. Disponer en la parte inferior de cada tartaleta un rosetón de 2 gramos de crema montada de parmesano.
2. En la parte superior, colocar 2 esferas de Caviaroli de Módena.
3. Terminar con un poco de piel rallada de limón por encima de la crema montada y servir.

PÁGINA DE EJEMPLO. DISEÑO A TAMAÑO REAL

Sobre los autores

Oriol Castro (Barcelona, 1974), **Eduard Xatruch** (Vila-seca, 1981) y **Mateu Casañas** (Roses, 1977) son ya una leyenda de la gastronomía. En su restaurante Disfrutar elaboran una media de 80 nuevos platos al año; trabajan la creatividad al máximo nivel, tal y como aprendieron en elBulli, donde impulsaron la revolución de la cocina de vanguardia. En Compartir, su primera aventura juntos, exploran una cocina mediterránea y festiva desde su ubicación original en Cadaqués y posteriormente también en Barcelona. El gran impacto de sus innovaciones les ha valido el reconocimiento mundial de todo el sector, así como numerosos galardones: en el 2017, la segunda estrella Michelin y en el 2023, posicionarse como segundo mejor restaurante del mundo según la lista The World's 50 Best Restaurants.



Francesc Guillamet (Figueres, 1956). Fotógrafo autodidacta, ha ilustrado desde sus inicios la obra culinaria de los restaurantes Compartir y Disfrutar de Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas. Más de 70 obras de chefs mundialmente conocidos contienen sus imágenes. Colabora con elBulli desde 1992 y es autor de las 1846 fotografías que forman su Catálogo General. Actualmente, compagina el trabajo editorial con la exposición museística de temática gastronómica, así como de una visión propia del paisaje.

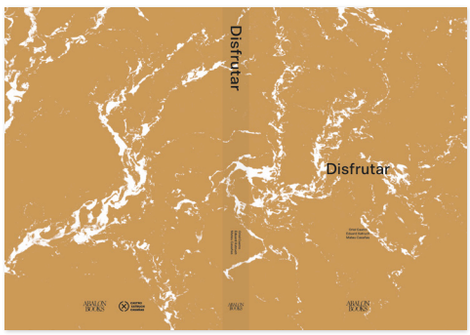
Sobre Abalon Books

Abalon Books es el nuevo sello de referencia en ediciones de gastronomía. Una nueva colección de obras y autores de primera línea mundial con lo mejor de la cocina, el vino y las últimas tendencias. *Lifestyle* gastronómico y contenidos curados por un equipo experto y firmas reconocidas en fotografía y dirección de arte. De la A a la Z y para todos los públicos, profesional y amateur. Con anterioridad el mismo sello ha publicado *Madrid Gastro. La nueva movida*; *Jerez Manzanilla y Montilla. Vinos tradicionales de Andalucía*; *L'Escaleta. El sabor de la montaña mágica*; *La despensa japonesa. Ingredientes y combinaciones Oriente-Occidente*; *Luis Irizar. Maestro de maestros; Disfrutar Vol. 1; Animal Cocinero* y *Mueble Bar. Coctelería clásica y básica en casa.*

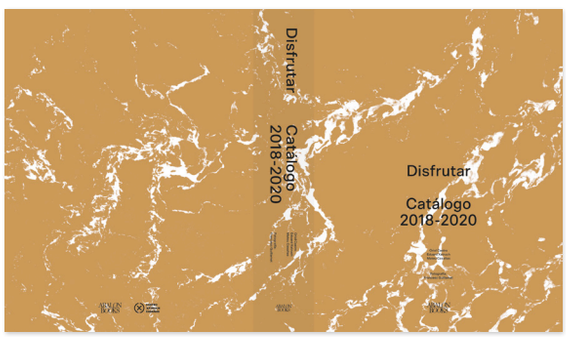
Especificaciones



Estuche. Disfrutar. Vol. 2
Formato: 293 x 354 x 104 mm
Peso total: 6,2 kg
Encuadernación: Cartoné



Libro. Disfrutar
Formato: 238 x 345 x 31 mm
Extensión: 200 pp
Encuadernación: Cosido. Cartoné



Archivador. Catálogo 2018–2020
Formato: 273 x 345 x 62 mm
Extensión: 326 pp
Encuadernación: Anillas. Cartoné

Impreso en papeles ecológicos,
100% libres de cloro y procedentes
de bosques sostenibles

PVP: 225 €
ISBN: 978-84-125707-0-0
Lanzamiento: 8 de noviembre del 2023
Web: www.abalonbooks.com

Contacto y PR

Jon Sarabia | ABALON CONTENT
+34 626 992 761 | jsarabia@abaloncontent.com